



Décembre



Lundi

Mardi
1

Mercredi
2

Jeudi
3

Vendredi
4

Potage à la courgette
1,7,9

saucisse végétarienne
riz aux légumes
Sauce aigre douce
1,6,9,11

Biscuit
1,5,8

Potage aux légumes verts
1,7,9

Tajines de poulet
semoule
1,3,6,9

Dessert du jour

Potage de carottes
1,9

Hachis de boeuf au chou-fleur
1,3,7

dessert lacté
3,7

Potage à la tomate
1,9

Boudin blanc de porc
1,3,7,9
Compote de pomme
Purée de pomme de terre
Volaille école sans porc

Fruit

7

8

9

12

11

Potage au chou-fleur
7

boulettes de boeuf,
pdt nature et ratatouille
1,3,7,9

Biscuit
1,5,8

Potage au maïs
1,7,9

Burger de boeuf
haricots
gratin dauphinois
1,3,7,6

Fruits

Potage crème de légumes
1,7,9

Pain de viande
Sauce aux champignons
Pomme de terre sautées
1,3,5,6,7

Dessert du jour

Potage au cerfeuil
1,9

gratin de pâtes
courgette lardinettes de dinde
1,7

dessert lacté
3,7

Potage au potiron
1,9

Boudin blanc de porc
Compote de pomme
Purée de pomme de terre
Volaille école sans porc

3,7,9

Fruit

14

15

16

17

18

Potage crème de légumes
1,7,9

Saucisse de volaille
pdt nature
Poireaux crème
1,3,7

Biscuit
1,5,8

Potage aux poireaux
1,7,9

Couscous végétarien
merguez végétale
1,3,5,7

Fruit

Potage poulet et tomate
1,9

Émincé de porc
à la chinoise
5,6,9

Volaille école sans porc

Dessert du jour

Potage aux légumes vertss
1,7,9

parmentier de saumon
aux brocolis
1,3,4,7

dessert lacté
3,7

Potage de carottes
1,9

Lasagne bolognaise
1,3,5,7

Fruit

22

23

24

25

26

CONGÈS

29

30

31

CONGÈS

Allergènes:

1 Gluten
2 Crustacés
3 Œufs

4 Poisson
5 Arachide
6 Soja

7 Lait
8 Fruits à coques
9 Céleri

10 Moutarde
11 Sésame
12 Lupins

13 Mollusques
14 Sulfites

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés :
fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc.
Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01